



Laura Fábregas y Eamonn López O'Rourke en su bodega Cohombrillo en La Vegueta. Fotos: Adriel Perdomo.



Amor López está al frente de la bodega Erupción.

# La erupción de nuevas bodegas

La revalorización de los vinos de Lanzarote abre una puerta a emprendedores que buscan introducir un producto exclusivo en el mercado 'gourmet'

MARÍA JOSÉ LAHORA

Amor López, con su bodega Erupción, es uno de los ejemplos de emprendeduría que ha tomado el relevo generacional en un momento en el que la revalorización de los vinos de Lanzarote permite introducir el sello lanzaroteño en los mercados *gourmet*. Con una producción limitada que comenzó la pasada vendimia de 15.000 botellas, la enóloga apostó por tomar las riendas de la bodega artesanal de su familia en Tao para la elaboración de vino con uvas procedentes de viñas propias, principalmente de malvasía volcánica y listán negro, en una apuesta por las variedades autóctonas.

La bodeguera, de profesión bióloga y enóloga, abandonó su carrera en la industria farmacéutica para dedicarse de lleno al proyecto familiar y "profesionalizarlo". Decidió "aprovechar" el trabajo de los últimos cuarenta años de su padre en el entorno vitivinícola dedicado a la producción de uva y elaboración de vino artesanal. Así es como surge la bodega Erupción, que ha supuesto el regreso de Amor a su tierra natal para ofrecer un nuevo impulso a la iniciativa agrícola y optimizar los recursos propios.

"El nombre de Erupción responde a un hecho histórico aca-

cido en la Isla en 1824, la última erupción volcánica de Lanzarote, con varios focos, uno de ellos en Tao donde se asienta la bodega", explica la bodeguera.

La parte de viticultura, dedicada a fincas propias en distintos entornos agrícolas de la Isla, permitió una primera añada en 2021 que dio lugar a "un vino de calidad con producción limitada buscando algo excepcional", según destaca la propia bodeguera.

Una producción que comenzó a comercializar en diciembre de 2022 bajo las marcas Milagro de Magmasía, cien por cien malvasía volcánica, y Luz de Obsidiana, cien por cien listán negro, ambas de crianza sobre lías, vinos a los que en esta última vendimia ha podido incorporar un tercero: un *coupage* con variedades blancos como la diego.

"Quiero hacer vinos que tengan alma, con la autenticidad del momento de la cosecha y buscando la complicidad del catador. Que el consumidor entienda que hay una cultura y un paisaje singular detrás del caldo que está degustando", explica la enóloga.

En una primera instancia apuesta por la penetración en el mercado local, sobre todo en el sector de la restauración exclusiva con un producto del que solo se pueden encontrar 15.000

botellas. Una segunda parte del proyecto es alcanzar el mercado *gourmet* en la Península y fuera de ella.

Con la iniciativa Erupción no solo quiere revalorizar una producción artesanal, sino defender el patrimonio familiar al tiempo que ofrece una esperanza a las nuevas generaciones de que el campo puede ser rentable a fin de que contribuyan al ansiado relevo generacional. "Es una pena que el sector primario esté en retroceso y se mantenga por un grupo de jubilados y no haya una apuesta de la juventud por coger el relevo. Creo que esta dinámica puede cambiar y ya se está viendo la apertura de nuevas bodegas", dice.

Sobre sus vinos, la enóloga realiza la nota de cata: Milagro de Magmasía, vino blanco que refuerza la imagen volcánica de Lanzarote y con el que desea transmitir cómo la variedad autóctona ha logrado proliferar en una zona agreste y "darnos un vino tan aromático". El Colección tiene once meses de crianza sobre lías sobre el que los *sommeliers* que lo han probado han saboreado un vino "diferente, de impresiones disruptivas", según detalla la artífice del mismo. En el caldo se perciben las frutas tropicales propias de la variedad malvasía, pero de una manera mucho más sutil "algo muy de-

licado, pero a la vez muy redondo", añade.

En cuanto a Luz de Obsidiana, en referencia también a la vulcanología y al mineral de color oscuro como la propia listán negro, explica que está producido con una de las pocas variedades de Canarias que no tienen sinónimas, es decir, sin similitud genética con cualquier otra variedad del mundo y que le confiere esa nota distintiva. Lo habitual es que otros productores prefieran combinarla, pero en el caso de su bodega, Amor López apuesta por una producción cien por cien pura. "Es muy peculiar", dice, con sabor y aroma de frutas rojas en el que se puede distinguir la carnosidad de la variedad. "Un vino aterciopelado que deja un sabor agradable en boca".

## Cohombrillo

Otra mujer, Laura Fábregas, se encuentra detrás de la parte administrativa de la bode-

Cohombrillo ofrece una nota distintiva con Forocho, un rosado tradicional

ga Cohombrillo, un "apasionante" proyecto que comparte con su marido, Eamonn López O'Rourke, y sus tres hijos. El matrimonio, procedente del sector agrario, vio en el confinamiento la posibilidad de hacer realidad la idea de comercializar la producción familiar de vino artesanal en un momento en el que el *terroir* o "vino de parcela" se ha convertido en un valor añadido en el mercado vitivinícola. Les acompaña en esta iniciativa el enólogo Pablo Matallana, "que ha sabido elaborar justo lo que nosotros queríamos transmitir", señala la propietaria de la bodega.

La "microbodega", como la define Laura, cuenta con el sello del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria para certificar su producción propia ecológica "totalmente natural" procedente de las viñas de sus parcelas de La Vegueta y La Geria. Actualmente cuenta con una limitada producción de 3.000 botellas de las añadas 2021 y 2022. La nota distintiva la presentan a través de su marca Forocho, un rosado tradicional, del que se encuentran ya sin existencias a la espera de la nueva añada que auguran, menguará y al que acompaña el Ajul listán negro, también agotado. En cuanto a los blancos de los que aún pueden encontrarse en





La bodega submarina Nautilus presenta un malvasía seco con seis meses de reposo a 15 metros bajo el mar. Foto: cedida.

los mercados selectos, la bodega cuenta con el Ajul 21 malvasía volcánica y el Tinasoria, mitad malvasía volcánico y mitad listán blanco. Este último toma el nombre de la zona donde se ubica una de sus parcelas de las que se nutre la bodega asentada en el Cohombrillo, topónimo de la zona.

También dispone de Tinasoria macerado que recuerda a un “orange” y Ajul 19, “un vino viejo que es justo lo que queríamos conseguir, un vino tradicional, con memoria, que recuerda a las bodegas tradicionales”, describe Laura. Para completar el catálogo cuentan con una pequeña producción de amontillado y otra de pasificado, que solo se pueden degustar en la propia bodega, a la que invitan a un público “disfrutón” que valore el “trabajo y esfuerzo” de un vino artesanal y natural.

Con respecto al peso cada vez mayor de la mujer en el sector bodeguero, Laura destaca que la aportación de la misma ha supuesto un revulsivo y que frente al denostado cliché de antaño por el que “una mujer no podía entrar a una bodega porque los vinos se picaban”, hoy día queda patente que, por el contrario, “los enriquecemos”. Más que eso, la bodeguera además es la artífice del diseño de las botellas que graba a mano. También destaca el diseño de las contraetiquetas, la montaña de Tamia, obra de Cristina y Leticia Martín.

Otra de las nuevas bodegas que ha pasado a formar parte del mapa de la denominación de Vinos de Lanzarote es

Rocanegra, “con vocación de ser pequeña, de elaborar vinos ecológicos con la mínima intervención posible, y con especial cuidado del cultivo, entendido éste no solamente como medio de producción, sino también como Paisaje de Lanzarote, y del proceso de elaboración, respetuoso con nuestra tradición y con el medio ambiente”, comentan en su presentación digital en la página del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Vinos de Lanzarote.

El objetivo es el de tener una producción limitada entre 10.000 y 25.000 botellas, elaborando vinos blancos y tintos, dando especial protagonismo a variedades tradicionales de uva, como la malvasía volcánica y la listán. Por el momento, la bodega asentada en Mácher cuenta con las referencias Rocanegra malvasía seco y Rocanegra Quintana tinto.

Al listado de la DO se suma otro proyecto: Bodega Mochai, de producción artesanal y con más de diez años de experiencia en la elaboración de vino para consumo familiar y que tras conferirle cobertura legal ha dado el paso a la comercialización de sus dos referencias: malvasía volcánica seco y listán negro de la añada 2022 con una producción limitada de 5.000 botellas con las que desean adentrarse en el mercado del vino y que ya ha demostrado que cuentan con “buena aceptación”, según destaca uno de los artífices del proyecto, Sergio Padrón, que junto a su mujer, ingeniera agrónoma, han desarrollado este proyecto propio en Mozaga con aromas tradicionales.

Bodega Nautilus es otro de los nuevos proyectos dirigidos al mercado *gourmet*. Con una limitada producción no superior a las 2.000 botellas, dos emprendedores de actividades náuticas han sacado al mercado el primer vino malvasía volcánica submarino. Los seis meses de reposo a una profundidad de 15 metros bajo el mar confieren a estos caldos una nota distintiva a la tradicional elaboración de malvasía volcánica.

#### Sumergido

La idea no es nueva, ya existen otros proyectos similares en Península y fuera de ella, incluso la bodega La Grieta ofrece su tinto submarino como uno de sus productos estrellas, aunque madurado en las profundidades de la costa de Tenerife. “Nautilus sí es la primera bodega asentada en la Isla”, destaca Paco Flores, uno de los emprendedores. Ofrece una producción de vino malvasía volcánica dirigido a un mercado *gourmet* y que solo se pue-

## Erupción presentó su primera añada con Milagro de Magmasía y Luz de Obsidiana

## Nautilus es el primer malvasía submarino a precio de coleccionista

de adquirir en establecimientos especializados y online al precio de 80 euros la botella, una cifra que convierte a esta producción en un artículo de coleccionista. Con uva procedente de La Geria bajo la denominación de origen Vino de Lanzarote, el embotellado se lleva a cabo en colaboración con una bodega también enclavada en este tradicional paisaje vitícola de Lanzarote para más tarde proceder a sumergir la nueva producción en la bodega submarina asentada en las aguas de Puerto Calero con capacidad para 20.000 botellas.

El proyecto parte de una idea de un capitán de barco, Paco Flores, y el buzo de profesión Jacobo Gil, surgida justo antes del estallido de la pandemia y que tras un par de años de reposo ha podido ver la luz. La distribución de este primer vino submarino ha comenzado a nivel local, aunque la intención de los dos emprendedores es continuar la introducción en el mercado peninsular.

www.lauraluzardo.com



**Laura Luzardo**  
**ASESORÍA**  
laboral, fiscal y contable

Laboral

Fiscal

Contable

Financiera

Administrativa

laura@lauraluzardo.com

C/ León y Castillo, 138, 1ºB - Arrecife - Lanzarote - Tfno: 828 13 00 10 - Tfno y Fax: 928 80 34 45